



春の味覚
特集

春
ら
ら
ら

ランチバイキング

3月9日(月)~4月9日(木)

11:00~14:30(最終入店14:00)

3月16日から高校生創作バイキングメニューが登場します。

千葉県立佐倉東高校
調理国際科生徒の

高校生
レストラン



3月16日(月)~
4月9日(木)

春の味覚特集「春・ら・ら・ら」

牛ほほ肉のやわらか煮麻辣ソース
海老のせ肉汁焼売
イカと季節野菜の塩炒め青海苔仕立て
鱈塩麹焼き/あさりの酒蒸し
季節の天婦羅/ポークピカタ
バリ風チキン/サーモンフライ/白御飯
山菜おこわ/日替わりカレー
本日のポタージュ/たぬき蕎麦
麻婆豆腐/味噌汁/春の惣菜
太巻寿司/初鰹のたたき
ほうれん草とトマトのキッシュ
さくらパンナコッタ/白玉桜餡
抹茶タルト/彩りゼリー
竹炭と黒胡麻ロールケーキ
コーヒーゼリーなど全10種/バニララテ

(1) ミルク香る和風ラビオリ
落花生クリームソース

(2) ロワイヤル風ミルク茶わん蒸し
※上記(1)・(2)の2品は3月15日まで

高校生レストラン創作バイキングメニュー

① Zesty Octopus & Onion Carpaccio
(タコと玉ねぎのピリ辛カルパッチョ)

② カラフルドリア

③ 豚ヒレ肉のポークステーキ

④ タルト・オ・フロマージュ・クリュ

~青い海のジュレを添えて~

※上記①~④の4品3月16日から登場!

ご利用時間90分
フリードリンク付き(税込)

大人
(中学生以上) 2,500円

小学生 1,200円

4歳~6歳 700円

平日限定
ご利用時間40分

2,000円
フリードリンク付き(税込)

春の訪れとともに、旬を迎えたみずみずしい
季節の食材を味わうバイキングメニューをご
用意しました。和・洋・中のシェフが自信をも
っておすすめする、春ならではの豊かな味わ
いのお料理をこの機会にご堪能ください。

総料理長 細井聡彦

総料理長紹介

美食の国フランスで2つ星レストラン「シャトー・ド・ログノル」、
「ル・ディレヴェック」、3つ星「ビエール・ガニエール」、「コート
ール」と名だたる名店で活躍。帰国後、国内ホテルの総料理長を
経て、現在ホテルポートブラザちば総料理長。



ホテルポートブラザちばLINE公式アカウントの友だち追加
または、レストランバイクオーレのInstagramをフォローで、
ランチバイキングクーポンプレゼント!

入荷の状況により、料理が異なる場合がございます。予めご了承ください。
(掲載の写真はイメージです)

ホテルポートブラザちば 1階レストランバイクオーレ
千葉市中央区千葉港8-5(千葉みなと駅前) 電話043-247-2826